

RONCO DEI CILIEGI



Romagna Sangiovese Modigliana DOC

UVAGGIO

Sangiovese selezione di ecotipi appenninici ad acino grosso e tondo.

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

330 m s.l.m.

SUOLI

Marnoso calcareo con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneto piantato nel 1975 e restaurato nel 2019, allevato a cordone speronato, sistemazione dei filari a ritocchino e giropoggio.

Ronco dei Ciliegi è un cru Sangiovese che prende il nome da due splendidi alberi di ciliegio che, da sempre, dopo l'allegria vivacità primaverile dei loro fiori, si riempiono di stupendi frutti di colore rosso carico. Buona parte della vigna storica è stata "restaurata", nessuna pianta è stata abbattuta, le vecchie forme di allevamento sono state ripristinate e le fallanze ripiantumate utilizzando i vecchi ecotipi, rinvenuti dagli appunti di Remigio Bordini e ceduti al figlio Francesco che ne porta avanti il verbo. L'etichetta è stata ridisegnata seguendo lo spirito delle prime annate, con la decentratura a destra divenuta firma stilistica della Cantina e il font Italico tipico delle origini. La valorizzazione dello splendido tratto del pittore Tano dal Monte, di colore rosso rinascimentale, è stato ripristinato ripercorrendo le indicazioni storiche aziendali.

VENDEMMIA

Ultima decade di settembre, raccolta a mano da singolo vigneto.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in acciaio e piccoli tini di rovere, 25 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

Affinamento di 10 mesi in tonneaux e barrique allier a bassa tostatura. Minimo 14 mesi in bottiglia.

ALCOL 13%

BOTTIGLIE PRODOTTE

2530 da 750 ml
200 da 1500 ml

